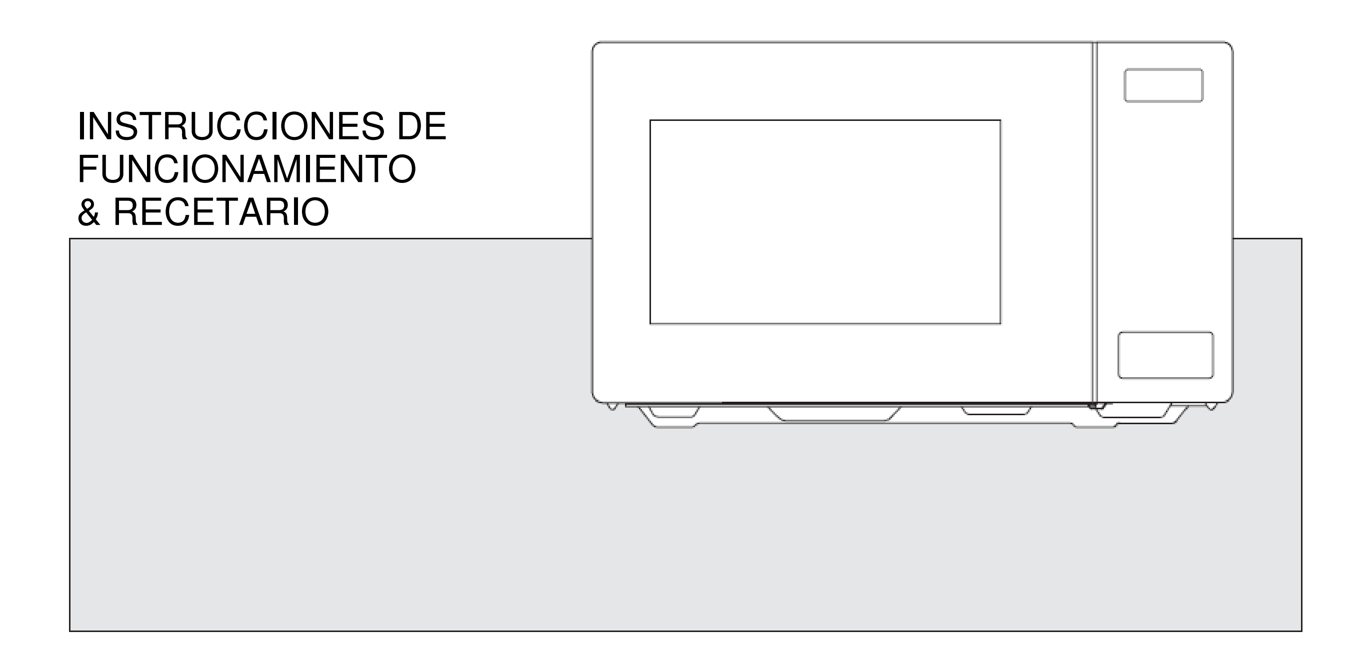
MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE MICROONDAS



MODELO: J-26 KDG-E

INSTRUCCIONES DE
FUNCIONAMIENTO
& RECETARIO



Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de utilizar su horno de microondas, y consérvelas en un lugar seguro para su posterior consulta.

CONTENIDO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) **No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta**, esta operación puede resultar en una exposición perjudicial a energía de microondas. Es importante que no intente forzar o alterar el bloqueo de seguridad.

(b) **No coloque ningún objeto** entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de cierre.

(c) **ADVERTENCIA:** Si la puerta o el burlete de la puerta están dañados, no se deberá hacer funcionar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente: (1) puerta (abolladura); (2) bisagras y seguros (rotos o flojos); (3) burletes de la puerta y superficies de sellado.

(d) **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no esté capacitada realizar un servicio o reparación que incluya retirar alguna cubierta que proteja contra la exposición a energía de microondas.

(e) **ADVERTENCIA:** No debe calentar líquidos y otros alimentos en recipientes herméticos ya que es posible que exploten.

(f) **ADVERTENCIA:** Solamente permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas de modo que el niño pueda usar el horno de una manera segura y entienda los riesgos del uso incorrecto del mismo.

(g) **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en modo combinado, los niños deberían utilizar el horno solamente bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea estas instrucciones cuidadosamente y consérvelas en un lugar seguro para su posterior consulta.

ADVERTENCIA Para asegurar el óptimo desempeño de su horno, así como para reducir el riesgo de fuego, quemaduras, descargas eléctricas y otros peligros, se deben observar ciertas precauciones básicas:

1. No utilice el horno para otros fines que no sea la preparación de alimentos, tal como secado de ropa, papel o cualquier otro ítem que no sea alimento o con propósitos de esterilización.
2. No utilice el horno cuando está vacío, esto podría dañarlo.
3. No utilice el interior del horno con fines de almacenamiento. No guarde artículos como por ejemplo papeles, libros de cocina, utensilios de cocina, etc. dentro del horno.
4. No haga funcionar el horno sin la bandeja de vidrio. Asegúrese que esté correctamente colocada en la base giratoria.
5. Asegúrese de retirar los tapones y tapas antes de iniciar la cocción cuando prepare alimentos en frascos sellados.
6. No coloque materiales extraños entre la superficie y la puerta del horno. Podría ocasionar una pérdida excesiva de energía de microondas.
7. No use productos de papel reciclado para cocinar. Pueden contener impurezas que podrían ocasionar chispas y/o fuego cuando se utilicen durante la cocción.
8. No prepare palomitas de maíz a menos que lo haga en un recipiente apto para preparar pororó o a menos que esté empaquetado comercialmente y esté recomendado especialmente para hornos de microondas. El maíz para preparar en horno de microondas produce menos cantidad que el preparado en forma convencional; quedará un cierto número de granos sin explotar. No utilice aceite a menos que lo especifique el fabricante.
9. No cocine ningún alimento que esté rodeado de una membrana, como por ejemplo yemas de huevo, papas, hígado de pollo, etc., sin antes pincharlos varias veces con un tenedor.
10. No deje en el horno de microondas las palomitas de maíz por más tiempo del que especifica el fabricante (el tiempo de preparación es por lo general menos de tres minutos). El que lo deje más tiempo en el horno de microondas no da como resultado más palomitas de maíz, sino que puede ocasionar que se achicharren o se quemen. Asimismo, la bandeja puede quedar muy caliente para manipularla o puede romperse.
11. Si ve humo, apague o desenchufe la unidad y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
12. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel preste atención al horno debido a la posibilidad de ignición.
13. El contenido de biberones y recipientes con comida para bebés se deberán revolver o batir y se deberá revisar su temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
14. Siempre revise la temperatura de los alimentos y bebidas que hayan sido calentados en un horno de microondas antes de dárselo a alguien, especialmente a niños o ancianos. Esto es importante porque las cosas que han sido calentadas en un horno de microondas continúan calentándose aún cuando la cocción en el horno de microondas haya finalizado.
15. Los huevos en su cáscara y huevos hervidos enteros no deberán calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, aún después que se haya terminado de calentar en el horno de microondas.
16. Mantenga la cubierta de guía de microondas limpia en todo momento. Limpie el interior del horno con un paño húmedo suave después de cada uso. Si deja grasa en cualquier parte del interior se puede sobrecalentar, ocasionar humo e incluso prenderse fuego la próxima vez que use el horno.
17. Nunca caliente aceite o grasa para freír ya que no puede controlar la temperatura y puede causar un sobrecalentamiento y fuego.
18. Los líquidos, como por ejemplo agua, café o té pueden sobrecalentarse superando el punto de ebullición sin aparentemente estar hirviendo debido a la tensión de la superficie del líquido. Que esté hirviendo o un burbujeo puede no ser visible cuando retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE COLOCA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continúa)

Para reducir el riesgo de daño a personas:
a) No sobrecaliente el líquido.
b) Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo que piensa calentarlo.
c) No use recipientes con lados planos y cuellos angostos.
d) Después de calentar, permita que el recipiente repose en el horno de microondas durante un período corto de tiempo antes de retirarlo.
e) Tenga extremo cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

19. Esta unidad no debe ser utilizada por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les brinde la supervisión e instrucciones sobre el uso de la unidad.

20. Los niños deberían ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el equipo

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este producto debe tener conexión a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al aportar un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este producto está equipado con un cable que tiene alambre a tierra con un enchufe a tierra adecuado. Debe usarse el enchufe para conectar a un receptáculo que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA: La instalación incorrecta del enchufe a tierra puede ocasionar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico de servicio capacitado si las instrucciones para la conexión a tierra no se entienden claramente o si tiene dudas acerca de si el producto está debidamente conectado a tierra.
Si es necesario usar un alargue, use solamente un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe a tierra de 3 patas y un receptáculo de 3 ranuras que corresponda con el enchufe del producto.
La clasificación del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del equipo.

IMPORTANTE: Los colores de los cables de red de distribución eléctrica para este aparato tienen el siguiente código:
Verde y amarillo: Conexión a tierra.
Azul: Neutral.
Marrón: Live.
Como los colores de los cables de la red eléctrica de este aparato pueden no corresponder con los colores de clasificación que identifican las terminales en su enchufe, proceda de la siguiente manera:
El cable de color verde y amarillo debe conectarse a la terminal en el enchufe que está marcada con la letra “E” o con el símbolo de conexión a tierra o de color verde y amarillo.
El cable de color azul debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra “N” o de color negro.
El cable de color marrón debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra “L” o de color rojo.

ADVERTENCIA: El aparato debe tener conexión a tierra.

INSTALACIÓN

1. Ventilación
No bloquee las rejillas de ventilación. Si están bloqueadas durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse y eventualmente fallar. Para una adecuada ventilación, permita que haya un espacio de más de 76mm entre los lados y parte posterior del horno, y la altura mínima de espacio libre necesaria por encima de la parte superior del horno es 150mm.

INSTALACIÓN (Continúa)

2. Ubicación plana y firme
Este horno deberá colocarse sobre una superficie plana y firme.
Este horno está diseñado para usar solo sobre la mesada.
El horno de microondas no deberá colocarse en un gabinete a menos que haya sido probado en dicho gabinete.

3. Deje un espacio en los costados y la parte posterior
Todas las rejillas de ventilación deben mantener un espacio libre. Si las rejillas están cubiertas durante el funcionamiento de la unidad, el horno se recalentará y eventualmente fallará.

4. Mantenga alejado de aparatos de TV y radios
Si el horno está ubicado cerca de un aparato de TV, antena de radio, alimentador, etc., podría tener una pobre recepción de señal de TV e interferencias en la radio. Coloque el horno tan alejado de estos aparatos como sea posible.

5. Mantenga alejado de aparatos calefactores y grifos
Mantenga el horno alejado de aire caliente, vapor o salpicaduras cuando elija un lugar donde colocarlo, o el aislamiento podrá verse adversamente afectado y podrían surgir averías.

6. Suministro de energía
Revise su fuente de energía local. Este horno necesita una corriente de aproximadamente 10 amperes, 220-240V 50Hz.
• El cable de alimentación mide aproximadamente 80 centímetros.
• El voltaje usado debe ser el mismo que se especifica en este horno. El uso de un voltaje superior puede ocasionar un incendio u otro accidente causando daño al horno. El uso de un voltaje inferior enlentecerá la cocción. No nos hacemos responsables por los daños que resulten del uso de este horno con un voltaje que no sea el especificado.
• Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante o su agente autorizado o un técnico capacitado para evitar riesgos.

7. Examine el horno después de desembalar y asegúrese que no tenga ninguno de los siguientes daños:
Una puerta mal alineada, una puerta rota, una abolladura en el interior del horno.
En cualquiera de estas situaciones, NO REALICE LA INSTALACIÓN, y notifique al distribuidor inmediatamente.

8. No haga funcionar el horno si está más frío que la temperatura ambiente
(Esto puede ocurrir durante la entrega en épocas de frío.)
Permita que el horno se adapte a la temperatura ambiente antes de hacerlo funcionar.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

1. **Seguro de la Puerta –** Cuando la puerta se cierre el horno automáticamente se trancará. Si la puerta se abre durante el funcionamiento, el magnetrón automáticamente se apagará.
2. **Burlete de la Puerta –** Las superficies del burlete de la puerta evitan que las microondas se escapen del interior del horno.
3. **Interior del Horno**
4. **Lámpara del Horno –** Se enciente automáticamente durante el funcionamiento del horno.
5. **Sistema de Bloqueo de Seguridad**
6. **Panel de Control**
7. **Cubierta de Guía de Microondas –** Protege la salida del horno de microondas de salpicaduras de los alimentos que se están cocinando.
8. **Montaje de Aro de la Bandeja Giratoria –** Debe siempre utilizarlo para cocinar junto con la bandeja de vidrio.
9. **Acoplador –** Encaja en el eje del centro del piso del interior del horno. Debe permanecer en el horno durante toda la cocción.
10. **Bandeja de Vidrio –** Fabricada en vidrio especial resistente al calor. La bandeja debe estar siempre correctamente colocada antes de poner en funcionamiento la unidad. No cocine los alimentos directamente sobre la bandeja.
11. **Pantalla de Observación –** Le permite ver los alimentos. La pantalla está diseñada de forma tal que puede pasar la luz a través de la misma, pero no las microondas.
12. **Rack de Metal**
13. **Elemento Calefactor –** Se usa para la cocción en Grill o Combinada.
14. **Tecla para Abrir la Puerta** – Para abrir la puerta empuje la tecla para abrir la puerta.

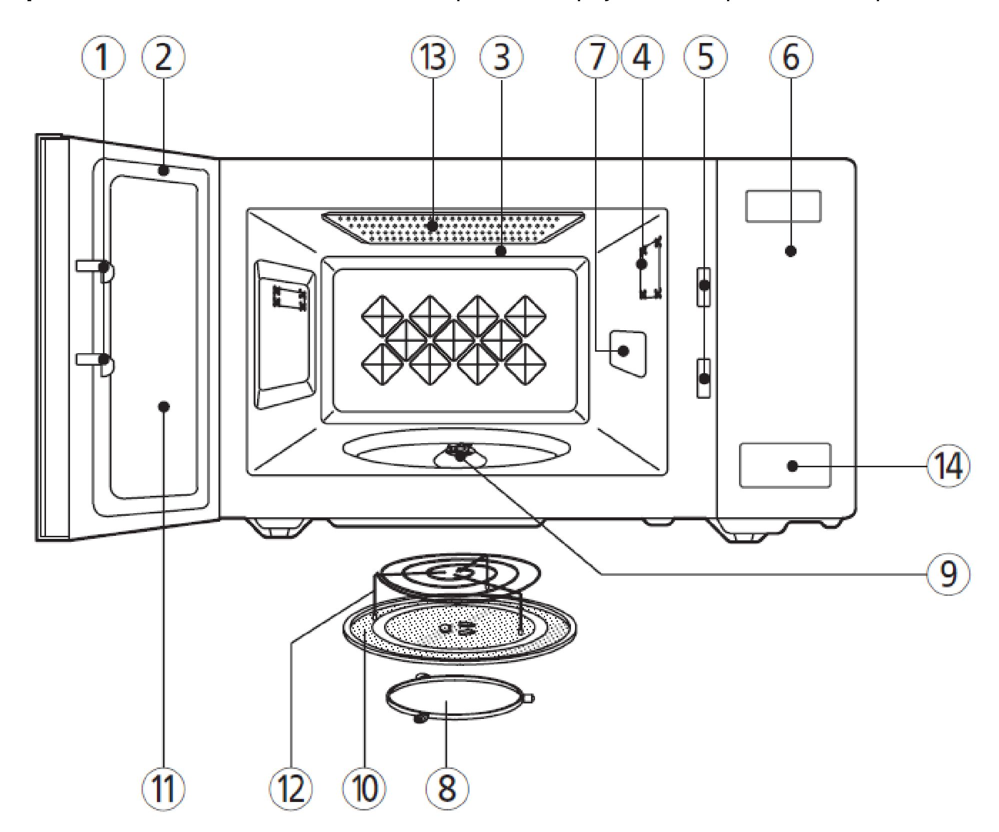


DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS (Continúa)

① **Visor –** Visualiza el tiempo de cocción, el nivel de potencia, los indicadores y la hora actual.

② **Auto Cook [Cocción Automática] –** Para cocinar usando un programa o para calentar los alimentos.

③ **Auto Defrost [Descongelado Automático]** – Para descongelar alimentos por peso.

④ **Tecla de Un Toque para Cocción Instantánea –** Para cocinar y calentar cantidades específicas de alimento.

⑤ **Power Level [Nivel de Potencia] –** Ajusta el nivel de potencia.

⑥ **Clock [Reloj] –** Para ajustar el reloj.

⑦ **Quick Defrost [Descongelado Rápido] –** Para descongelar alimentos rápidamente.

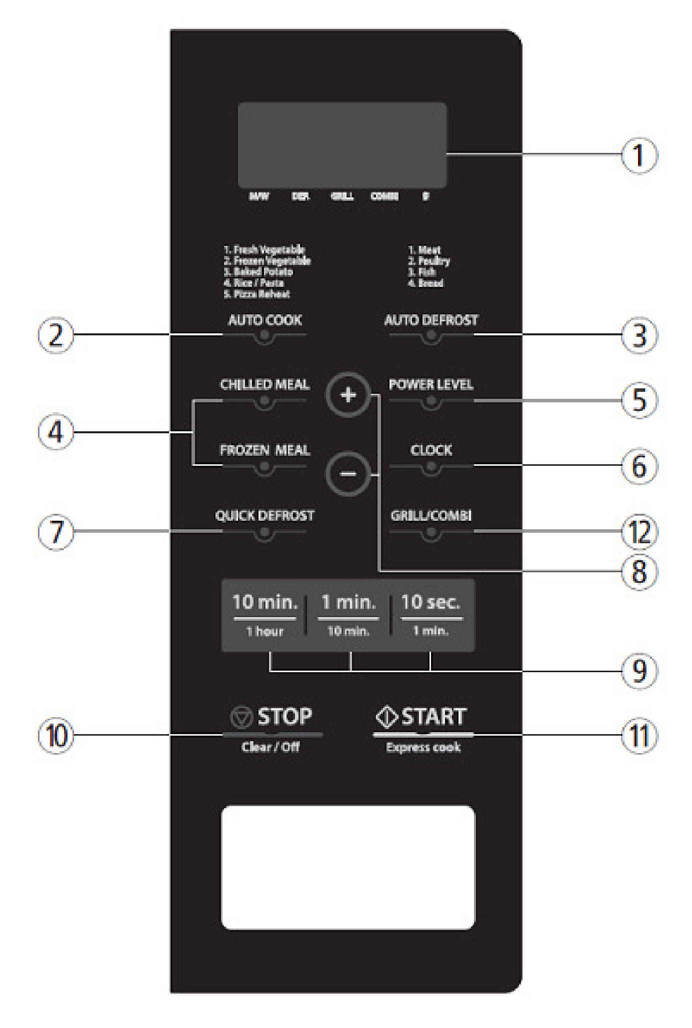
⑧ **Up/Down [Teclas hacia arriba/abajo] –** Para ajustar el peso de los alimentos.

⑨ **Teclas para Ajustar el Tiempo –** Para ajustar el tiempo de cocción y la hora actual.

⑩ **Stop/Clear/Off [Detener/Borrar/Apagar]** – Para detener el funcionamiento del horno, borrar los datos de cocción o apagar el visor.

⑪ **Start/Express Cook [Tecla de Inicio/Cocción Expresa] –** Se usa para hacer funcionar el horno y también para ajustar la cocción expresa (cada vez que oprime la tecla incrementa 30 segundos al tiempo de cocción en microondas).

⑫ **Grill/Combi [Cocción en Grill/Combinada] –** Para cocinar en grill o modo combinado.



PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

Esta sección incluye información útil sobre el funcionamiento del horno.

① Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorrientes de 220-240V CA 50Hz.

② Después de haber colocado los alimentos en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y colóquelo en la bandeja de vidrio. La bandeja de vidrio y el montaje de aro de la bandeja giratoria deben colocarse siempre en el horno antes de iniciar la cocción.

③ Cierre la puerta. Asegúrese que quede firmemente cerrada.

④ La puerta del horno se puede abrir en cualquier momento durante el funcionamiento oprimiendo la tecla de la misma. El horno se apagará automáticamente. Para poner el horno nuevamente en funcionamiento, cierre la puerta y luego oprima la tecla de inicio START.

⑤ El horno cocinará automáticamente a máxima potencia a menos que se ajuste a un nivel de potencia inferior.

⑥ El visor mostrará ":0" cuando el horno esté enchufado.

⑦ La hora del reloj vuelve a la hora actual cuando finaliza el tiempo de cocción.

⑧ Cuando oprime la tecla de detener/borrar STOP/CLEAR durante el funcionamiento del horno, la cocción se detiene y se retiene toda la información. Para borrar toda la información (excepto la hora actual), oprima la tecla STOP/CLEAR una vez más.
Si la puerta del horno se abre durante su funcionamiento, toda la información se retiene.

⑨ Si oprime la tecla de inicio START y el horno no comienza a funcionar, revise que no haya obstrucciones en el área de la puerta y el burlete de la misma y asegúrese que la puerta esté cerrada correctamente.
El horno no comenzará a funcionar hasta que la puerta esté completamente cerrada y se haya restaurado el programa.

⑩ NOTA: Cuando esté funcionando en modo Grill o Combinado:
• No abra la puerta con mucha frecuencia, ya que la temperatura dentro del horno disminuirá y la cocción podría no completarse en el tiempo ajustado.
• Nunca toque la ventana del horno y el interior de metal del horno cuando esté colocando y sacando los alimentos, ya que la temperatura tanto dentro del horno como de la puerta es muy alta.
• Cuando esté usando esos modos, tenga cuidado porque la bandeja puede estar caliente al tacto. Se recomienda el uso de manoplas para horno o agarraderas para recipientes calientes cuando esté manipulando la bandeja.

Asegúrese que el horno esté adecuadamente instalado y enchufado en el tomacorrientes.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN (Continúa)

TABLA DE SALIDA DE VATIAGE

- El nivel de potencia se ajusta oprimiendo la Tecla de Potencia.
  La Tabla muestra el visor, el nivel de potencia y el porcentaje de potencia.

OPRIMA LA TECLA DE POTENCIA POWER	NIVEL DE POTENCIA (VISOR)	PORCENTAJE DE POTENCIA APROXIMADO
1 vez	P-HI	100%
2 veces	P-90	90%
3 veces	P-80	80%
4 veces	P-70	70%
5 veces	P-60	60%
6 veces	P-50	50%
7 veces	P-40	40%
8 veces	P-30	30%
9 veces	P-20	20%
10 veces	P-10	10%
11 veces	P-00	0%

CONTROLES

Cómo Ajustar el Reloj

Cuando enchufa el horno por primera vez, ":0" destellará en el visor. Si en algún momento se corta la corriente eléctrica, el visor mostrará ":0" cuando regrese la corriente.



1. Oprima la tecla de reloj **Clock**. Este es el sistema horario de 12 horas.

2. Oprima la tecla de reloj **Clock** una vez más. Este es el sistema horario de 24 horas.

3. Ingrese la hora correcta oprimiendo la tecla de ajuste de hora TIME SET en secuencia.

El visor deja de parpadear, y los dos puntos comienzan a destellar. Si seleccionó el sistema horario de 12 horas, este reloj digital le permite ajustar de 1:00 a 12:59.
Si seleccionó el sistema horario de 24 horas, este reloj digital le permite ajustar de 0:00 a 23:59.



4. Oprima la tecla de reloj **Clock**.

NOTA: Si intenta ingresar una hora incorrecta, la hora no se ajustará y volverá al estado anterior. Oprima la tecla de reloj CLOCK y vuelva a ingresar la hora.

Cómo Descongelar Automáticamente

Para descongelar alimentos congelados, ajuste el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente ajustará el tiempo de descongelado y el nivel de potencia.

1. Meat
2. Poultry
3. Fish
4. Bread



1. Oprima la tecla de descongelado AUTO DEFROST para ajustar el ítem.
Oprima la tecla AUTO DEFROST reiteradas veces para seleccionar el ítem que desee. (Refiérase a la tabla de DESCONGELADO AUTOMÁTICO más adelante).

2. Oprima la tecla hacia arriba/abajo para ajustar el peso de los alimentos.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar a descongelar.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar a descongelar.

4. El horno calcula el tiempo de descongelado durante el proceso de descongelado, y el horno le hará saber con un sonido "Beep" cuando deba dar vuelta los alimentos.
Abra la puerta, dé vuelta los alimentos y oprima la tecla START para continuar con el descongelado.

Tabla de DESCONGELADO AUTOMÁTICO AUTO DEFROST

Oprima la tecla	Ítem	Visor	Peso	Utensilio	Comentario
1 vez	Carne	Ad – 1	200g ~ 2000g	Toalla de papel o plato llano	Revista los bordes con papel de aluminio. Dé vuelta los alimentos cuando suene el horno. Luego del descongelado, deje reposar durante 20-60 minutos
2 veces	Ave	Ad – 2	200g ~ 2000g		
3 veces	Pescado	Ad – 3	200g ~ 2000g		
4 veces	Pan	Ad – 4	100g ~ 500g		Rodajas de pan, baguette, etc. Dé vuelta los alimentos cuando suene el "Beep". Después del descongelado deje reposar 1-2 minutos.

Ajuste de los Tiempos de Cocción & Niveles de Potencia



1. Oprima la tecla de potencia Power para ajustar el nivel de potencia.
Oprima la tecla Power reiteradas veces para seleccionar el nivel de potencia que desee.

2. Oprima la tecla de ajuste de tiempo para configurar los tiempos de cocción. Puede ajustar los tiempos de cocción hasta 59 minutos y 90 segundos.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar a cocinar.

NOTA: Si omite el paso 1, el horno se ajustará al nivel de potencia alta High.

NOTA: Usar niveles de potencia inferiores incrementa el tiempo de cocción, lo que se recomienda para alimentos como por ejemplo queso, leche y carnes de cocción lenta.

NOTA: Cuando finaliza el funcionamiento el horno producirá tres sonidos "Beep", en el visor aparecerá "End" [Finalizar] o el reloj, la bandeja giratoria dejará de girar y las luces del horno se apagarán. El horno continuará produciendo un sonido "Beep" cada 1 minuto hasta que se oprime la tecla de detener/borrar "STOP/CLEAR", o hasta que abra la puerta.

CONTROLES (Continúa)

Cocción Expresa

EXPRESS COOK le permite calentar durante 30 segundos a 100% (máxima potencia) simplemente oprimiendo la tecla START/Express Cook.
Si oprime la tecla START/Express Cook repetidas veces, también puede extender el tiempo de calentamiento a 5 minutos en incrementos de 30 segundos.



1. Oprima la tecla START/Express Cook.

Cuando oprime la tecla START/Express Cook, en el visor verá ":30" y el horno comenzará a calentar. Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará tres sonidos "Beep".

Cocción Automática

1. Fresh Vegetable
2. Frozen Vegetable
3. Baked Potato
4. Rice / Pasta
5. Pizza Reheat



1. Oprima la tecla de cocción automática AUTO COOK para ajustar el ítem. Oprima la tecla AUTO COOK reiteradas veces para seleccionar el ítem que desee. (Refiérase a la tabla de COCCIÓN AUTOMÁTICA más adelante).

2. Oprima la tecla hacia arriba/abajo para ajustar el peso de los alimentos.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar la cocción.

Tabla de COCCIÓN AUTOMÁTICA AUTO COOK

<table>
<tr><th>Oprima la tecla</th><th>Ítem</th><th>Visor</th><th>Peso</th><th>Comentario</th></tr>
<tr><td>1 vez</td><td>Verduras Frescas</td><td>Ac – 1</td><td>200g ~ 400g</td><td>Corte y lave las verduras mezcladas. Colóquelas en un recipiente redondo. Agregue dos cucharaditas de agua y cubra con un envoltorio.</td></tr>
<tr><td>2 veces</td><td>Verduras Congeladas</td><td>Ac – 2</td><td>200g ~ 400g</td><td>Coloque las verduras en un recipiente redondo. Agregue dos cucharaditas de agua y cubra con un envoltorio.</td></tr>
<tr><td>3 veces</td><td>Papas Horneadas</td><td>Ac – 3</td><td>1 ~ 3 unid.</td><td>Elija papas de tamaño mediano de 200-250g. Lave y pinche las papas con un tenedor. Colóquelas en la bandeja giratoria.</td></tr>
<tr><td>4 veces</td><td>Arroz/Pasta</td><td>Ac – 4</td><td>100g ~ 300g</td><td>Lave el arroz. Cuele. Coloque el arroz y el agua hirviendo con ¼ a 1 cucharadita de sal en un bowl grande y hondo.
<table>
<tr><th colspan="2">Peso</th><th>100g</th><th>200g</th><th>300g</th><th>Tapa</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Agua</td><td>Arroz</td><td>180ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>o</td></tr>
<tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>x</td></tr>
</table>
* Arroz – Después de la cocción, deje reposar cubierto durante 5 minutos hasta que el agua se absorba.
* Pasta – Durante la cocción revuelva varias veces. Después de la cocción deje reposar durante 1 o 2 minutos con la tapa. Enjuague el arroz con agua fría.</td></tr>
<tr><td>5 veces</td><td>Calentar Pizza</td><td>Ac – 5</td><td>1 ~ 3 unid.</td><td>▪ Use solamente alimentos refrigerados.
▪ Coloque la pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de la porción hacia la parte externa del plato
▪ No permita que los costados se superpongan. No cubra.
▪ Antes de servir deje reposar durante 1~2 minutos.</td></tr>
</table>

CONTROLES (Continúa)

Descongelado Rápido

Use esta función para descongelar solamente 500g de carne picada muy rápidamente.
Esto requerirá un tiempo de reposo para permitir que el centro se descongele.

QUICK DEFROST

1. Oprima la tecla de descongelado rápido QUICK DEFROST para ajustar el descongelado.

2. Oprima la tecla de inicio START para comenzar a descongelar rápidamente.
El horno calcula el tiempo de descongelado.
Durante el descongelado el horno producirá sonidos “Beep” como señal que los alimentos necesitan darse vuelta. Abra la puerta, dé vuelta los alimentos y oprima la tecla START para continuar el descongelado.

Alimentos Fríos

CHILLED MEAL

1. Oprima la tecla de alimentos fríos CHILLED MEAL.
En el visor aparece “A--1”.

2. Oprima la tecla hacia arriba/abajo para ajustar el peso de los alimentos.
Puede ajustar el peso desde 300g a 500g cada 100g.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar la cocción.

Alimentos Congelados

FROZEN MEAL

1. Oprima la tecla de alimentos congelados FROZEN MEAL.
En el visor aparece “A--2”.

2. Oprima la tecla hacia arriba/abajo para ajustar el peso de los alimentos.
Puede ajustar el peso desde 300g a 500g cada 100g.

3. Oprima la tecla de inicio START para comenzar la cocción.

Cocción en Grill

Esta función le permite dorar los alimentos rápidamente. El elemento calefactor está ubicado en la parte superior del horno.
No necesita precalentar el horno para la cocción en grill. Coloque los alimentos en el interior del horno cuando esté ajustando los controles.

GRILL/COMBI

1. Oprima la tecla **Grill**/**Combi**.

El indicador de Grill se enciende y en el visor verá “:0”.

2. Oprima la tecla de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.

En el visor verá lo que seleccionó.

3. Oprima la tecla de inicio START.

NOTA: El tiempo se puede ajustar hasta 29 minutos 90 segundos.

Cuando oprime la tecla de inicio START, el indicador de Grill comienza a parpadear como señal que el horno está en funcionamiento. En el visor aparece la cuenta regresiva del tiempo que resta de cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción escuchará 3 sonidos “Beep”.

CONTROLES (Continúa)

Cocción en Modo Combinado

El horno cuenta con un modo combinado, donde se cocinan los alimentos con el elemento calefactor y microondas al mismo tiempo.
El modo combinado acelera el proceso de cocción.

GRILL/COMBI

1. Oprima la tecla **Grill/Combi**.

El indicador de Grill se enciende y en el visor verá ":0".

2. Oprima la tecla **Grill/Combi** una vez más.

El indicador de Modo Combinado se enciende y en el visor verá ":0".

3. Oprima la tecla de ajuste de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.

En el visor verá lo que seleccionó.

4. Oprima la tecla de inicio START.

NOTA: El tiempo se puede ajustar hasta 59 minutos 90 segundos.

Cuando oprime la tecla de inicio START, el indicador de Modo Combinado comienza a parpadear como señal que el horno está en funcionamiento. En el visor aparece la cuenta regresiva del tiempo que resta de cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará tres sonidos "Beep".

BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

El bloqueo de seguridad evita el funcionamiento no deseado del horno como por ejemplo por niños pequeños. Para ajustarlo, oprima y mantenga presionada la tecla de borrar/detener STOP/CLEAR durante 3 segundos. Para cancelar, nuevamente oprima y mantenga presionada la tecla STOP/CLEAR durante 3 segundos.

CÓMO DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1. Oprima la tecla de borrar/detener STOP/CLEAR.
- Puede volver a hacer funcionar el horno oprimiendo la tecla de inicio START.
- Oprima la tecla STOP/CLEAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
- Debe ingresar nuevas instrucciones.

2. Abra la puerta.
- Puede volver a hacer funcionar el horno cerrando la puerta y oprimiendo la tecla de inicio START.

NOTA: El horno deja de funcionar cuando se abre la puerta.

PARA AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

1. Oprima la tecla de borrar/detener/apagado STOP/CLEAR/OFF.
Aparecerá ":0" o el reloj en el visor.

2. Oprima la tecla de STOP/CLEAR/OFF nuevamente.
Entonces el visor se apagará y escuchará un sonido "Beep".

3. Para cancelar el modo de ahorro de energía simplemente oprima cualquier tecla o abra la puerta. El horno estará nuevamente disponible para su uso normal.

CUIDADOS DE SU HORNO DE MICROONDAS

El horno deberá limpiarse con regularidad y deberá retirarse del mismo cualquier depósito de comida. De no mantener el horno en condiciones óptimas de limpieza podría deteriorarse la superficie lo que podría afectar adversamente la vida útil del aparato y posiblemente dar lugar a una situación peligrosa.

① Apague el horno antes de limpiarlo.

② Mantenga el interior del horno limpio. Si se adhieren salpicaduras de alimentos o líquidos derramados en las paredes del horno, limpie con un paño húmedo. Puede usarse un detergente suave si el horno está muy sucio. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o productos abrasivos.

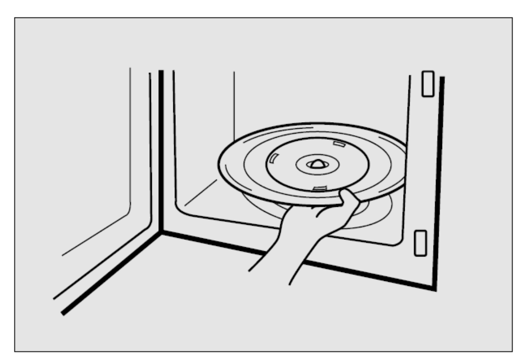
③ La superficie externa del horno debería lavarse con jabón y agua, luego enjuagarse y secarse con un paño suave. Para que las piezas de funcionamiento internas no se dañen debe evitar que filtre agua en las aberturas de ventilación.

④ Si el Panel de Control se moja, limpie con un paño suave y seco. No use detergentes fuertes o productos abrasivos en el Panel de Control.

⑤ Si se acumula vapor en el interior o alrededor de la parte exterior de la puerta del horno, seque con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está funcionando en condiciones de humedad alta y de ninguna manera esto indica un mal funcionamiento de la unidad.

⑥ Ocasionalmente será necesario retirar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja en agua jabonosa tibia o en un lavavajillas.

⑦ El montaje de aro de la bandeja giratoria y el piso del interior del horno deberán limpiarse con regularidad para evitar el ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con agua y detergente suave o limpiacristales y séquela. El montaje de aro de la bandeja giratoria puede limpiarse en agua jabonosa tibia.



MONTAJE DE ARO DE LA BANDEJA GIRATORIA

1. El Montaje de Aro de la Bandeja Giratoria y el piso del horno deberán limpiarse con frecuencia para evitar ruidos excesivos.

2. El Montaje de Aro de la Bandeja Giratoria deberá usarse SIEMPRE para cocinar junto con la Bandeja de Vidrio.

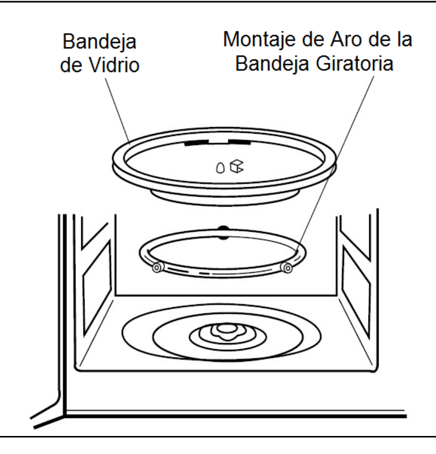
BANDEJA DE VIDRIO

1. NO haga funcionar el horno sin la Bandeja de Vidrio correctamente colocada.

2. NO use ninguna otra Bandeja de Vidrio en este horno.

3. Si la Bandeja de Vidrio está caliente, PERMITA QUE SE ENFRÍE antes de limpiarla o colocarla en agua.

4. NO cocine directamente sobre la Bandeja de Vidrio. (Excepto palomitas de maíz.)



PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: Accidentalmente hice funcionar el horno de microondas sin alimentos. ¿Se ha dañado?
R: Hacer funcionar el horno de microondas vacío por un período corto de tiempo no dañará el horno. Sin embargo, no es recomendable.

P: ¿Puede usarse el horno de microondas sin la bandeja de vidrio o sin el montaje de aro de la bandeja giratoria?
R: No. Tanto la bandeja de vidrio como el montaje de aro de la bandeja giratoria deben colocarse siempre en el horno antes de iniciar la cocción.

P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está en funcionamiento?
R: La puerta puede abrirse en cualquier momento durante el proceso de cocción. La energía de microondas cesará instantáneamente y se mantendrá el ajuste de tiempo hasta que la puerta se cierre.

P: ¿Por qué hay humedad en el horno de microondas después de finalizada la cocción?
R: La humedad en los lados de su horno de microondas es normal. Es causada por el vapor de cocinar los alimentos al tocar la superficie fría del horno.

P: ¿La energía de microondas pasa a través de la pantalla de observación en la puerta?
R: No. La pantalla de metal rebota la energía al interior del horno. Los orificios permiten que la luz pase, pero no permiten que la energía de microondas los atraviese.

P: ¿Por qué a veces los huevos explotan?
R: Cuando esté cocinando o escalfando huevos, la yema podría explotar debido al vapor que se acumula dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un mondadientes antes de cocinarlo. Nunca cocine huevos sin antes perforar la cáscara.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después que el proceso de cocción haya finalizado?
R: El tiempo de reposo es muy importante.
Con la cocción de microondas, el calor está en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno para permitir que el proceso de cocción continúe, aún cuando los alimentos se hayan retirado del horno. El tiempo de reposo para trozos de carne, vegetales grandes y tortas es para permitir que el interior se cocine completamente, sin cocinar en exceso la parte exterior.

P: ¿Qué significa "tiempo de reposo"?
R: "Tiempo de reposo" significa que los alimentos deberían retirarse del horno y cubrirse por un tiempo adicional para permitir que se terminen de cocinar. Esto deja libre el horno para continuar con otras cocciones.

P: ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo indica la guía de cocción en horno de microondas?
R: Revise nuevamente su guía de cocción para asegurarse que siguió las indicaciones exactamente, y para ver qué puede haber ocasionado variaciones en el tiempo de cocción. Los ajustes de calor y los tiempos de las guías de cocción son sugerencias para evitar cocer demasiado, el problema más común al acostumbrarse a un horno de microondas. Dependiendo de las variaciones en el tamaño, forma y peso podría requerirse más tiempo de cocción. Use su sentido común junto con las sugerencias de la guía de cocción y revise si los alimentos están cocidos así como lo haría con una cocina convencional.

P: ¿Se dañará el horno de microondas si funciona estando vacío?
R: Sí. Nunca lo haga funcionar vacío.

P: ¿Puedo hacer funcionar el horno de microondas sin la bandeja giratoria o dar vuelta la bandeja giratoria para sostener una fuente?
R: No. Si quita o da vuelta la bandeja giratoria obtendrá pobres resultados de cocción. Los platos que use en su microondas deberán caber en la bandeja giratoria.

P: ¿Es normal que la bandeja giratoria gire en cualquier dirección?
R: Sí. La bandeja giratoria rota en sentido de las agujas del reloj así como en sentido contrario, dependiendo de la rotación del motor en el momento que el ciclo de cocción comience.

P: ¿Puedo preparar palomitas de maíz en el horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?
R: Sí. Prepare palomitas de maíz para microondas empaquetadas siguiendo las indicaciones del fabricante. No use bolsas de papel comunes. Intente la "prueba de sonido" y detenga el horno cuando escuche que los granos explotan cada 1 o 2 segundos. No intente volver a preparar los granos que no explotaron. No prepare pororó usando utensilios de cocina de vidrio.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Tenga presente la siguiente lista, podría evitar una solicitud de servicio innecesaria.

*** El horno no funciona:**

1. Revise que el cable de corriente esté enchufado correctamente.

2. Verifique que la puerta esté firmemente cerrada.

3. Revise que esté ajustado el tiempo de cocción.

4. Revise el fusible o interruptor de circuito de su casa.

*** Chispas en el interior del horno:**

1. Revise los utensilios. No debe usar recipientes de metal o platos con adornos de metal.

2. Verifique que ningún pincho de metal o lámina de metal toque las paredes interiores.

Si persiste el problema, contacte nuestro departamento de servicio técnico. Se incluye una lista con los datos de contacto.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Aunque su horno está provisto con características de seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. Es importante no anular o alterar los bloqueos de seguridad.

2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre. Limpie el área de cierre con frecuencia con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos abrasivos o esponjas.

3. Cuando esté abierta, no se debe ejercer presiones en la puerta. Por ejemplo, un niño colgado de una puerta abierta o cualquier peso podría hacer que el horno se vuelque hacia adelante y ocasionar daños y también averiar la puerta. No haga funcionar el horno si está dañado hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio capacitado. Es particularmente importante que el horno se cierre en forma correcta y que no haya daño en:

i) Puerta (abolladura).
ii) Bisagras y seguros (rotos o sueltos).
iii) Burletes de la puerta y superficies de cierre.

4. El horno no deberá ser ajustado o reparado por nadie excepto un técnico de servicio capacitado.

5. El horno deberá limpiarse con regularidad y deberá retirarse del mismo cualquier depósito de comida.

6. De no mantener el horno en condiciones óptimas de limpieza podría deteriorarse la superficie lo que podría afectar adversamente la vida útil del aparato y posiblemente dar lugar a una situación peligrosa.

ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS

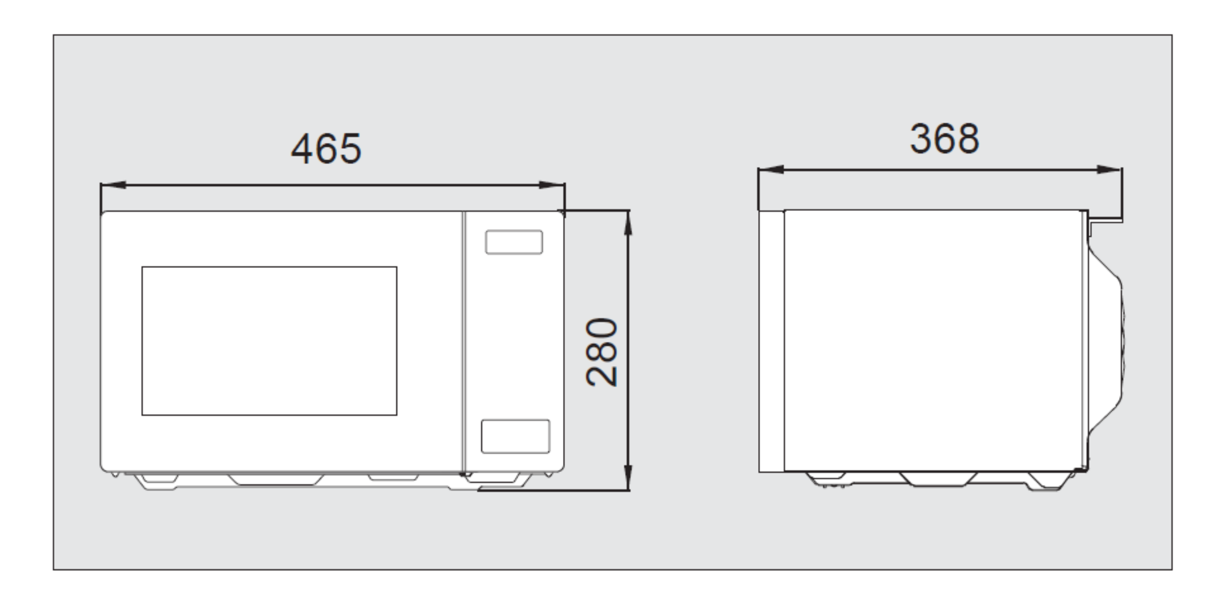


El significado del símbolo en el producto, sus accesorios o el embalaje indica que este producto no deberá tratarse como desperdicio doméstico. Por favor, elimine este producto de acuerdo con el sistema de recolección para el reciclaje de desperdicios eléctricos y electrónicos aplicable a su zona. En la Unión Europea y otros países europeos hay sistemas de recolección por separado para productos eléctricos y electrónicos usados. Al asegurar la correcta eliminación de este producto, ayudará a prevenir potenciales peligros para el medio ambiente y la salud humana, que de otra manera podrían ocasionar el manejo de desperdicios no adecuado de este producto. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por lo tanto, por favor no elimine sus viejos equipos eléctricos y electrónicos junto con sus desperdicios domésticos. Por información más detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor póngase en contacto con la oficina municipal de su ciudad, el servicio de eliminación de desperdicios domésticos o el comercio donde adquirió el producto.

ESPECIFICACIONES

SUMINISTRO DE CORRIENTE		220-240V ~ 50Hz, fase sencilla		
CONSUMO DE ENERGÍA	VOLTAJE	220V	230V	240V
	MICROONDAS	1350W	1350W	1350W
	GRILL	950W	1050W	1100W
	COMBINADO	2250W	2350W	2400W
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS		900W		
FRECUENCIA DE MICROONDAS		2450W		
DIMENSIONES EXTERIORES		465 x 280 x 368 mm (Ancho x Altura x Profundidad)		
DIMENSIONES INTERIORES		314 x 235 x 346 mm (Ancho x Altura x Profundidad)		
VOLUMEN INTERIOR		26 L		
PESO NETO		Aprox. 12 kg		
TEMPORIZADOR		59 minutos 90 segundos		
NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS		10 niveles		

** Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso*



INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Sólo utilice utensilios que son aptos para usar en hornos de microondas.

Prueba de utensilios

Coloque en el horno de microondas el utensilio en cuestión al lado de un vaso medidor de vidrio lleno de agua. Haga funcionar el microondas a potencia máxima durante 1-2 minutos. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío, el utensilio es apto para usar en microondas. Sin embargo, si el utensilio se entibia, las ondas de microondas están siendo absorbidas por el utensilio y no debería colocarse en el microondas. Probablemente tiene en su cocina muchos ítems a mano que pueden usarse sin problema en su horno. Revise la lista que figura a continuación.

UTENSILIOS DE COCCIÓN

Antes de poner en uso, deberá asegurarse que los utensilios sean aptos para usar en hornos de microondas.

Material	Cocción en Grill	Cocción en Microondas	Cocción Combinada
Vidrio (general)	No	Sí (1)	No
Vidrio (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Cerámica de vidrio y cerámica (resistente al calor)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Vajilla de barro cocido	Sí	Sí	Sí
Loza (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí (2)	No
Plástico (resistente al calor)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Recipientes de papel de aluminio/papel de aluminio	Sí	Sí (3)	Sí
Torteras de metal	Sí (4)	No	Sí (4)
Metal (ollas, cacerolas, etc.)	Sí	No	No
Papel	No	Sí (5)	No

(1) Sin partes de metal o adornos de metal.

(2) Algunos plásticos son resistentes al calor solamente a ciertas temperaturas. ¡Preste atención!

(3) Es posible usar papel de aluminio para cubrir las áreas delicadas de los alimentos (esto evita el exceso de cocción).

(4) Las torteras de metal se pueden utilizar en métodos de combinación, sin embargo si son muy profundas reducirán enormemente la eficacia ya que protege a los alimentos de la energía de microondas.

(5) Use durante períodos cortos y para cubrir. Absorben el exceso de humedad cuando los alimentos se están entibiando. Preste especial atención ya que el sobrecalentamiento podría ocasionar un incendio en su horno. No use productos de papel reciclados como por ejemplo rollos de cocina a menos que se indique que están específicamente diseñados para usar en hornos de microondas. Estos productos contienen impurezas que pueden ocasionar chispas y/o fuego cuando se utilizan.

Solamente función de microondas

Los utensilios y recipientes para cocción que se vayan a usar en un horno de microondas deberán ser de un material que no funcione como barrera para la energía de microondas. Generalmente esto significa que debería cocinar en papel, plástico, vidrio o cerámica. Las cacerolas de metal reflejan la energía de microondas e inhiben la cocción, por lo que no deberían utilizarse. Además del material, la forma del recipiente también debe tenerse en consideración. En las formas ovales redondas se cocina más parejo. En los recipientes cuadrados o rectangulares los alimentos se pueden cocinar en exceso en los bordes porque ahí se absorbe más energía.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN (Continúa)

Con los recipientes llanos se obtienen los mejores resultados de cocción pareja. Los utensilios de porcelana y cerámica son excelentes para usar en su horno de microondas. La mayoría de los vidrios también son buenos. El vidrio de cristal de plomo se puede rajar por lo tanto no debería usarse. Los de plástico y papel también se pueden utilizar siempre que puedan soportar la temperatura de los alimentos calientes. Para cocinar solamente use plásticos que puedan soportar una temperatura por encima de los 120ºC, como polipropileno y poliamida. Algunos materiales plásticos como la melanina se dañarán si se calientan en el microondas. Para averiguar si cierto recipiente es apto para microondas realice la siguiente prueba:

Coloque un recipiente vacío y un vaso de agua en el horno de microondas. El agua es necesaria porque no se debe hacer funcionar el horno de microondas vacío o solamente con recipientes vacíos. Permita que el horno funcione a potencia máxima durante un minuto. Un recipiente apto para usar en horno de microondas estará apenas tibio.

Los recipientes de metal como por ejemplo cacerolas o sartenes no deberían usarse en hornos de microondas. Tampoco deben usarse platos o recipientes con adornos ya que partes de esos adornos pueden ser por ejemplo dorados y podrían dañarse. Pueden usarse pequeños trozos de papel de aluminio, pero solamente para revestir las áreas que podrían cocinarse demasiado (por ejemplo alitas de pollo, puntas de patitas y colas de pescado) pero el aluminio no debe tocar las paredes del horno ya que podría dañarlas.



Atención:

- Hay gran variedad de accesorios disponibles en el mercado. Antes de comprarlos, asegúrese que los mismos sean aptos para usar en horno de microondas.
- Cuando coloca alimentos en el horno de microondas, asegúrese que los alimentos, así como los soportes y las cubiertas de los mismos no estén en contacto directo con ninguna de las paredes internas o la parte superior del interior del horno porque se podrían manchar.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS DE MANERA SEGURA

Uso General

No intente anular o alterar los bloqueos de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos en las superficies de cierre. Limpie con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos abrasivos o esponjas.

No debe ejercer presiones ni peso en la puerta del horno, como por ejemplo que un niño se cuelgue de la puerta abierta. Esto podría hacer que el horno se vuelque hacia adelante y ocasionarle daños y también averiar la puerta.

No haga funcionar el horno si los burletes de la puerta o las superficies de cierre están dañados, o si la puerta está torcida, o si las bisagras están sueltas o rotas.

No haga funcionar el horno vacío. Esto dañará el horno.

No intente secar ropa, diarios u otros materiales en el horno. Pueden prenderse fuego.

No use productos de papel reciclable ya que podrían contener impurezas que podrían ocasionar chispas o fuego.

No golpee el panel de control con objetos duros. Esto podría dañar el horno.

Alimentos

Nunca use su horno de microondas para procesos de enlatados caseros. El horno no está diseñado para realizar conservas caseras adecuadas.

Los alimentos enlatados no procesados adecuadamente pueden echarse a perder y su consumición puede ser peligrosa.

Siempre use el tiempo de cocción mínimo de la receta. Es preferible que quede poco hecho y no que quede demasiado cocido.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS DE MANERA SEGURA (Continúa)

Los alimentos que no estén suficientemente cocidos pueden volver a colocarse en el horno. Si la comida queda recocida, no hay nada que se pueda hacer.

Caliente las cantidades pequeñas de comida o los alimentos con poca humedad con sumo cuidado. Estos fácilmente pueden secarse, quemarse o prenderse fuego.

No caliente huevos con su cáscara. Podría acumularse presión y los huevos podrían explotar.

Las papas, las manzanas, las yemas de huevo y las salchichas son ejemplos de alimentos con piel no porosa. Estos deben perforarse antes de cocinar para evitar que exploten.

No intente freír en abundante aceite en su horno de microondas.

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno se haya apagado para dejar que la temperatura se empareje; revuelva mientras está calentando los alimentos si fuera necesario; y SIEMPRE revuelva después de calentarlos. Para evitar un hervor eruptivo y posibles escaldaduras, debería colocar una cuchara o un revolvedor de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

No deje el horno sin supervisión cuando esté preparando palomitas de maíz.

No prepare palomitas de maíz en una bolsa de papel a menos que sea el producto para preparar palomitas de maíz en horno de microondas preparado comercialmente. Los granos podrían sobrecalentarse y prender fuego la bolsa de papel para dorar.

No coloque las bolsas de palomitas de maíz para horno de microondas empaquetadas directamente en la bandeja del horno. Coloque el paquete en un plato de cerámica o vidrio apto para microondas para evitar sobrecalentar y resquebrajar la bandeja del horno.

No exceda el tiempo de preparación de palomitas de maíz para microondas sugerido por los fabricantes. Un mayor tiempo de preparación no produce más palomitas de maíz sino que puede suceder que se queme o prenda fuego. Recuerde, la bolsa con palomitas de maíz y la bandeja pueden estar muy calientes para ser manipulados. Retire con cuidado y use un agarrador para recipientes calientes.

ARCOS ELÉCTRICOS

*Si ve que se arquea, oprima la tecla de detener/borrar **STOP/CLEAR** y corrija el problema.*
El arqueo es el término en el área de microondas para chispas en el horno.

El arqueo lo ocasiona lo siguiente:

• Que un metal o lámina de aluminio esté tocando un lado del horno.
• El papel no está moldeado a los alimentos (los bordes dados vueltas hacia arriba actúan como antenas).
• Metal, como sujetadores de metal, pinchos para aves, o platos con adornos dorados, en el microondas.
• Está usando en el microondas toallas de papel reciclado conteniendo pequeñas piezas de metal.

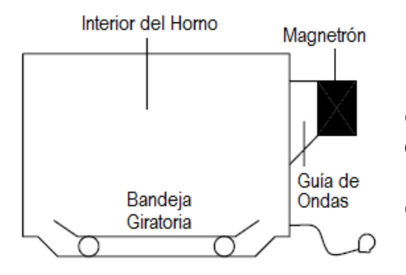
PRINCIPIOS DE COCCIÓN EN MICROONDAS

La energía de microondas ha sido utilizada en este país para cocinar y calentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la Segunda Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, tanto en fuentes naturales como artificiales. Las fuentes artificiales incluyen el radar, la radio, la televisión, los enlaces de telecomunicaciones y los teléfonos para autos.

CÓMO LAS MICROONDAS COCINAN LOS ALIMENTOS

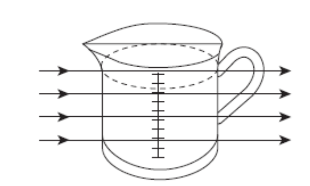
El horno de microondas es un equipo ISM Grupo 2 en el cual se genera intencionalmente energía de frecuencia de radio y se usa en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material. El horno es un equipo de Clase B adecuado para usar en establecimientos domésticos y en establecimientos directamente conectados a red de suministro eléctrico de bajo voltaje, el cual se brinda a edificios con fines domésticos.

CÓMO LAS MICROONDAS COCINAN LOS ALIMENTOS (Continúa)



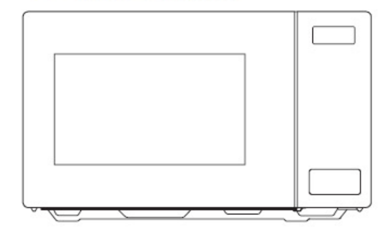
En un horno de microondas, la electricidad es convertida en microondas por el MAGNETRÓN.

▶ TRANSMISIÓN



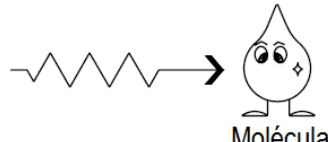
Luego pasan por los recipientes de cocción para ser absorbidas por las moléculas en los alimentos. En mayor o menor medida todos los alimentos contienen agua.

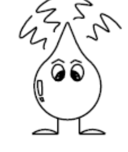
▶ REFLEXIÓN

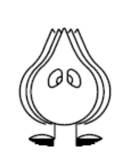


Las microondas rebotan en las paredes de metal y la pantalla de la puerta de metal.

▶ ADSORCIÓN







Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren lo que causa FRICCIÓN, es decir, CALOR. Entonces este calor cocina los alimentos. Las microondas también son atraídas por partículas de grasa y azúcar, y los alimentos ricos en esto se cocinarán más rápidamente. Las microondas pueden penetrar solamente a una profundidad de 4-5 cm y como el calor se extiende a través de los alimentos por inducción, como sucede en un horno tradicional, los alimentos se cocinan desde el exterior hacia adentro.

TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO	
15 g	½ onza
25 g	1 onza
50 g	2 onzas
100 g	4 onzas
175 g	6 onzas
225 g	8 onzas
450 g	1 libra

MEDIDAS DE VOLUMEN	
30 ml	1 onza fluida
100 ml	3 onzas fluidas
150 ml	5 onzas fluidas (¼ pinta)
300 ml	10 onzas fluidas (½ pinta)
600 ml	20 onzas fluidas (1 pinta)

MEDIDAS DE CUCHARA	
1,25 ml	¼ cucharadita
2,5 ml	½ cucharadita
5 ml	1 cucharadita
15 ml	1 cucharada

MEDIDAS DE LÍQUIDOS		
1 Taza	= 8 onzas fluidas	= 240 ml
1 Pinta	= 16 onzas fluidas (UK 20 onzas fluidas)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Cuarto de galón	= 32 onzas fluidas (UK 40 onzas fluidas)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Galón	= 128 onzas fluidas (UK 160 onzas fluidas)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Tiempo de reposo

Los alimentos densos como por ejemplo la carne, patatas asadas con piel y tortas, requieren un tiempo de reposo (ya sea dentro o fuera del horno) después de cocinarlos, para permitir que el calor termine de conducir la cocción al centro completamente. Envuelva los trozos de carne y las patatas asadas con piel en láminas de aluminio durante el reposo. Los trozos de carne necesitan aproximadamente 10-15 minutos, las patatas asadas 5 minutos. Otros alimentos, tales como un plato de comida, vegetales, pescado, etc. recubierto necesitan 2-5 minutos de reposo.
Después de descongelar alimentos, también debería permitirse un tiempo de reposo.
Si los alimentos no están cocidos después del tiempo de reposo, vuelva a colocarlos en el horno y cocine durante un tiempo adicional.

Contenido de humedad

Muchos alimentos frescos, como las frutas y los vegetales, varían en el contenido de humedad a través de las estaciones, particularmente las patatas asadas con su piel. Por esta razón los tiempos de cocción quizás deban ajustarse. Los ingredientes secos como por ejemplo el arroz o la pasta, pueden secarse durante su almacenamiento por lo que los tiempos de cocción pueden variar.

Densidad

Los alimentos aireados y porosos se calientan más rápidamente que los alimentos pesados y densos.

Film transparente

El film transparente ayuda a mantener los alimentos humedecidos y el vapor atrapado ayuda a acelerar los tiempos de cocción. Perfore antes de cocinar para permitir que el exceso de vapor escape. Siempre tenga cuidado cuando retire el papel film de un plato ya que la acumulación de vapor será muy caliente.

Forma

Las formas niveladas se cocinan en partes iguales. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas cuando están en un recipiente redondo en lugar de uno cuadrado.

Espaciado

Los alimentos se cocinan más rápidamente y de forma más pareja si están separados. Nunca amontone los alimentos uno encima del otro.

Temperatura de inicio

Cuanto más frío están los alimentos, mayor tiempo necesitan para calentarse. Calentar los alimentos recién sacados de una heladera lleva más tiempo que calentar alimentos a temperatura ambiente.

Líquidos

Todos los líquidos deben agitarse antes de calentarlos y mientras se están calentando. El agua especialmente debe agitarse antes de calentarse y mientras se está calentando, para evitar una erupción. No caliente líquidos que han sido hervidos previamente. NO SOBRECALIENTE.

Dar vuelta y revolver

Algunos alimentos necesitan revolverse durante la cocción. La carne y las aves deberían darse vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Disposición

Los alimentos individuales, es decir, porciones de pollo o chuletas, deberían colocarse en una fuente de modo que las partes más gruesas estén hacia la parte de afuera.

Cantidad

Las cantidades pequeñas se cocinan más rápido que las cantidades grandes, también las comidas pequeñas se calentarán más rápido que las porciones grandes.

Perforación

La piel o membrana en algunos alimentos hacen que se acumule vapor durante la cocción. Estos alimentos se deben pinchar o se les debe quitar una tira de piel antes de comenzar a cocinar para que escape el vapor. Es necesario pinchar los huevos, las papas, las salchichas, etc. antes de cocinarlos. NO INTENTE HERVIR LOS HUEVOS CON CÁSCARA.

Cubierta

Cubra los alimentos con film transparente para microondas o una tapa. Cubra los pescados, vegetales, guisados y sopas. No cubra las tortas, salsas, papas asadas con piel o productos de pastelería.

GUÍA DE DESCONGELADO

► No descongele la carne cubierta. Si la cubre podría cocinarla. Siempre retire el envoltorio externo y la bandeja. Utilice solamente recipientes aptos para uso en horno de microondas.

► Comience descongelando la carne de ave entera con la pechuga hacia abajo. Comience descongelando las carnes para asar con la grasa hacia abajo.

► La forma del paquete altera el tiempo de descongelado. Las formas rectangulares finas se descongelan más rápidamente que un bloque ancho.

► Una vez que haya pasado 1/3 del tiempo de descongelado, revise los alimentos. Quizás desee darlos vuelta, separarlos, reacomodarlos o retirar las porciones descongeladas de los alimentos.

► Durante el descongelado, el horno le avisará que es momento de girar los alimentos. En este momento, abra la puerta del horno y revise los alimentos. Siga las técnicas que se mencionan a continuación para obtener los óptimos resultados al descongelar. Luego cierre la puerta del horno, y oprima la tecla de inicio START para completar el descongelado.

► Una vez descongelados, los alimentos deberían estar fríos, pero suaves en todas las áreas. Si aún siguen apenas cubiertos de hielo, vuelva a colocarlos en el horno de microondas brevemente, o deje reposar durante unos minutos. Después de descongelar, permita que los alimentos reposen durante 5-60 minutos si aún hay partes cubiertas de hielo.

► La carne de ave y pescados pueden colocarse debajo de la canilla con agua fría hasta que se descongelen.

⇒ ***Dar vuelta***: Asados, costillas, aves enteras, pechugas de pavo, panchos, salchichas, filetes o chuletas.

⇒ ***Reacomodar***: Separe filetes, chuletas, hamburguesas empanadas, carne picada, trozos de pollo o mariscos, trozos de carne como carne de estofado.

⇒ ***Cubrir***: Use pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger áreas delgadas o bordes de alimentos con formas desparejas tal como alitas de pollo. Para evitar que se arqueen, no permita que el papel esté a menos de una pulgada de las paredes del horno o la puerta.

⇒ ***Retirar***: Para evitar que se cocinen, debería retirar del horno las porciones que ya se descongelaron. Esto podría acortar el tiempo de descongelado para alimentos que pesen menos de 3 libras (1350 g).

GUÍA DE DESCONGELADO (Continúa)

TABLA DE DESCONGELADO (Descongelado por Tiempo)

ÍTEM & PESO	TIEMPO DE DESCONGELADO	TIEMPO DE REPOSO	TÉCNICAS ESPECIALES
CARNE DE RES Carne picada 1 lb./450g	7-10 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne de estofado 1 ½ lb./675g	11-15 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.
Frituras de carne 4 (4oz./110g)	7-9 min.	15-20 min.	Dé vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo.
CARNE DE CERDO Costillas con poca carne 1 lb./450g	6-9 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.
Chuletas 4 (5 oz./125g)	7-10 min.	25-30 min.	Separe y dé vuelta una vez.
Cerdo picado 1 lb./450g	7-10 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
CARNE DE AVE Pollo entero 2 ½ lb./1125g	21-25 min.	45-90 min.	Dé vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo. Cubra lo que sea necesario.
Pechugas de pollo 1 lb./450g	8-11 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.
Pollo para fritar (en trozos) 2 lb./900g	17-21 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.
Muslos de pollo 1 ½ lb./675g	12-16 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.
PESCADO & MARISCOS Pescado entero 1 lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Dé vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo. Cubra lo que sea necesario.
Filetes de pescado 1 ½ lb./675g	10-12 min.	15-20 min.	Separe y dé vuelta una vez.
Camarones ½ lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Separe y vuelva a acomodar una vez.

* Los tiempos son aproximados porque las temperaturas de los freezers pueden variar.

TABLA DE COCCIÓN Y CALENTAMIENTO

Tabla de Cocción

ÍTEM	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN Por lb./450g	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE			
Trozo de carne de res			
- Jugoso	P-80	6-8 min.	- La carne de res y ave congeladas deberían retirarse del refrigerador al menos 30 minutos antes de cocinarlos. - Siempre deje que la carne de res y ave reposen cubiertas después de la cocción.
- Término medio	P-80	7-9 min.	
- Cocido	P-80	9-11 min.	
Trozo de carne de cerdo	P-HI	10-13 min.	
Trozo de panceta	P-HI	8-10 min.	
AVE			
Pollo entero	P-HI	4-9 min.	
Pollo en porciones	P-80	5-7 min.	
Pechuga (deshuesada)	P-80	6-8 min.	
PESCADO			
Filetes de pescado	P-HI	3-5 min.	- Pase con un pincel un poco de aceite o manteca derretida sobre el pescado, o agregue 15-30ml (1-2 cucharadas) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Siempre permita que el pescado repose, cubierto, luego de la cocción.
Caballa entera, limpia y preparada	P-HI	3-5 min.	
Trucha entera, limpia y preparada	P-HI	4-6 min.	
Bifes de salmón	P-HI	4-6 min.	

NOTA: Los tiempos anteriores deben tomarse sólo como guía. Debe tener en cuenta las diferencias en los gustos y preferencias. Los tiempos podrán variar dependiendo de la forma, el corte y la composición de los alimentos. La carne, ave y pescado congelados deben descongelarse totalmente antes de cocinarlos.

TABLA DE COCCIÓN Y CALENTAMIENTO (Continúa)

Tabla de Calentamiento

• Los alimentos para bebés particularmente necesitan revisarse con mucho cuidado antes de servirse para evitar quemaduras.
• Cuando esté calentando alimentos ya cocidos pre-empaquetados, siempre siga las instrucciones en el paquete.
• Si congela alimentos que adquirió en los mostradores de productos frescos o enfriados, recuerde que los mismos deben descongelarse totalmente antes de seguir las instrucciones de calentamiento en el paquete. Es recomendable colocar una nota en los mismos de modo que otros miembros del hogar lo recuerden también.
• Retire los sujetadores de metal y transfiera los alimentos de los recipientes de papel antes de calentar.
• Los alimentos enfriados (refrigerados) necesitan más tiempo para descongelarse que los alimentos a temperatura ambiente (tales como alimentos apenas refrigerados o alimentos de la despensa).
• Todos los alimentos deberían calentarse usando potencia de microondas completa.

ÍTEM	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Alimento para bebés Frasco de 128g	30 seg.	Coloque en un bowl pequeño. Revuelva bien una o dos veces durante la cocción. Antes de servir, revise cuidadosamente la temperatura.
Leche para bebés 100ml/4 onzas fluidas 225ml/8 onzas fluidas	30-60 seg. 50-60 seg.	Revuelva o bata bien y vuelque en un biberón esterilizado. Antes de servir, bata bien y revise cuidadosamente la temperatura.
Sándwich arrollado o bollo 1 arrollado	30-40 seg.	Envuelva en una toalla de papel y coloque en un rack apto para cocción en horno de microondas. Nota: No use tollas de papel recicladas.
Lasaña 1 porción (10 ½ oz./300g)	6-8 min.	Coloque la lasaña en un plato apto para cocción en horno de microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y ventilación.
Guisado 1 taza 4 tazas	3-5 min. 7-10 min.	Cocine cubriendo una cazuela apta para cocción en horno de microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
Puré de papas 1 taza 4 tazas	2-4 min. 7-9 min.	Cocine cubriendo una cazuela apta para cocción en horno de microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
Judías o alubias al horno 1 taza	3-4 min.	Cocine cubriendo una cazuela apta para cocción en horno de microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
Ravioles o pasta con salsa 1 taza 4 tazas	3-4 min. 9-10 min.	Cocine cubriendo una cazuela apta para cocción en horno de microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.

TABLA DE VEGETALES

Use un bowl de vidrio Pyrex con tapa. Agregue 30-45ml de agua fría (2-3 cucharadas) cada 250g a menos que se recomiende otra cantidad de agua - vea Tabla. Cocine cubierto por el tiempo mínimo - vea Tabla. Continúe cocinando para obtener el resultado que prefiera. Revuelva una vez durante la cocción y una vez después que haya finalizado la misma. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.
Consejo: Corte los vegetales frescos en trozos de tamaño uniforme. Cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se cocinarán.
Todos los vegetales deberían cocinarse usando potencia de microondas completa.

Guía de Cocción para Vegetales Frescos

VEGETALES	PESO	TIEMPO	COMENTARIOS
Brócoli	½ lb./250g 1 lb./500g	2 ½-4 min. 4 ½-6 min.	Prepare los cogotillos de tamaños parejos. Arregle que los tallos queden para el centro.
Repollitos de Bruselas	½ lb./250g	3 ½-5 min.	Agregue 60-75ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	½ lb./250g 1lb./500g	2 ½-4 min. 4 ½-6 min.	Prepare los cogotillos de tamaños parejos. Corte los cogotillos grandes en mitades. Arregle que los tallos queden para el centro.
Calabacines	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Corte los calabacines en mitades. Agregue 30ml (2 cucharadas) de agua o un trocito de manteca. Cocine hasta que estén apenas tiernos.
Berenjenas	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharadita de jugo de limón.
Puerros	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	0,3 lb./125g ½ lb./250g	1 ½-3 min. 2 ½-5 min.	Prepare hongos enteros o en rodajas. No agregue agua. Rocíe con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15ml (1 cucharada) de agua.
Morrones	½ lb./250g	2 ½-5 min.	Corte los morrones en rebanadas pequeñas.
Papas	½ lb./250g 1lb./500g	4-6 min. 7-9 min.	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de tamaño similar.
Colinabos	½ lb./250g	4-6 min.	Corte los colinabos en pequeños cubos.

TABLA DE VEGETALES (Continúa)

Guía de Cocción para Vegetales Congelados

VEGETALES	PESO	TIEMPO	COMENTARIOS
Espinaca	0,3 lb./125g	1-2 min.	Agregue 15ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Agregue 30ml (2 cucharadas) de agua fría.
Guisantes	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Agregue 15ml (1 cucharada) de agua fría.
Habichuelas/Chauchas	½ lb./250g	3-5 min.	Agregue 30ml (2 cucharadas) de agua fría.
Vegetales mezclados (zanahorias, arvejas, maíz)	½ lb./250g	2 ½-4 min.	Agregue 15ml (1 cucharada) de agua fría.
Vegetales mezclados (estilo chino)	½ lb./250g	3-5 min.	Agregue 15ml (1 cucharada) de agua fría.

RECETAS

Sopa de Tomate & Naranja

1 onza (25g) de manteca
1 cebolla mediana, cortada en trozos pequeños
1 zanahoria grande & 1 papa grande, cortadas en trozos pequeños
1 ¾ libras (800g) de tomates en lata, cortados en trozos pequeños
Jugo y cáscara rallada de 1 naranja pequeña
1 ½ pintas (900ml) de caldo de verduras caliente
Sal y pimienta a gusto

1. Derrita la manteca en un bowl grande a P-HI durante 1 minuto.
2. Agregue la cebolla, la zanahoria y la papa y cocine a P-HI durante 4 minutos. Revuelva a la mitad de la cocción.
3. Agregue los tomates, el jugo de naranja, la cáscara de naranja y el caldo. Mezcle bien. Condimente con sal y pimienta a gusto. Cubra el bowl y cocine a P-HI durante 17 minutos. Revuelva 2-3 veces durante la cocción, hasta que los vegetales estén tiernos.
4. Pase por la licuadora y sirva inmediatamente.

Sopa de Cebolla Francesa

1 cebolla grande, en rodajas
1 cucharada (15ml) de aceite de maíz
2 onzas (50g) de harina
2 pintas (1,2 litros) de caldo de carne o verduras caliente
Sal y pimienta a gusto
2 cucharadas (30ml) de perejil, picado
4 rebanadas gruesas de pan francés
2 onzas (50g) de queso rallado

1. Coloque la cebolla y el aceite en un bowl, mezcle bien y cocine a P-HI durante 1 minuto.
2. Añada la harina para hacer una pasta y agregue el caldo gradualmente. Condimente y agregue el perejil.
3. Cubra el bowl y cocine a P-70 durante 18 minutos.
4. Vierta la sopa en bowls individuales, agregue el pan y esparza generosamente con el queso.
5. Cocine a P-70 durante 2 minutos, hasta que el queso se haya derretido.

Vegetales Salteados

1 cucharada (15ml) de aceite de girasol
2 cucharadas (30ml) de salsa de soja
1 cucharada (15ml) de jerez
1 pulgada (2,5cm) de raíz de jengibre, pelada y rallada fina
2 zanahorias medianas, cortadas en tiras finas
4 onzas (100g) de champiñones pequeños, cortados en trozos pequeños
2 onzas (50g) de brotes de soja
4 onzas (100g) de chauchas
1 morrón rojo, sin semillas y cortado en rodajas finas
4 cebollas de verdeo, cortadas en trozos pequeños
4 onzas (100g) de castañas de agua, fileteadas
Hojas de ¼ col china, finamente cortadas

1. Coloque el aceite, la salsa de soja, el jerez, el jengibre, el ajo y las zanahorias en un bowl grande, y mezcle bien.
2. Cubra y cocine a P-HI durante 5-7 minutos, revolviendo una vez.
3. Agregue los champiñones pequeños, los brotes de soja, las chauchas, el morrón rojo, las cebollas de verdeo, las castañas de agua y las hojas de col china. Mezcle bien.
4. Cocine a P-HI durante 6-8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos. Mezcle 2-3 veces durante la cocción.
Los vegetales salteados son ideales para servir con carne o pescado.

Pollo a la Miel

4 pechugas de pollo deshuesadas
2 cucharadas (30ml) de miel líquida
1 cucharada (15ml) de mostaza en grano
½ cucharadita (2,5ml) de estragón seco
1 cucharada (15ml) de puré de tomates
¼ pinta (150ml) de caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una fuente de horno.
2. Mezcle el resto de los ingredientes todos juntos y vierta la mezcla sobre el pollo. Agregue sal y pimienta a gusto.
3. Cocine a P-HI durante 16-18 minutos. Reacomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante la cocción.

Queso Roquefort & Cebollinos Asados Envueltos

2 papas (aproximadamente 9 onzas (250g) cada una)
2 onzas (50g) de manteca
4 onzas (100g) de queso Roquefort, cortado en trozos pequeños
1 cucharada (1ml) de cebollinos frescos, cortados en trozos pequeños
2 onzas (50g) de hongos, fileteados
Sal y pimienta a gusto

1. Pinche cada papa en varios lugares. Cocine a P-HI durante 7-9 minutos. Corte en mitades y coloque la pulpa en un bowl, agregue la manteca, el queso, los cebollinos, los hongos, sal y pimienta, y mezcle bien.
2. Coloque la mezcla en las cáscaras de papa y coloque en una asadera.
3. Cocine a P-50 durante 12 minutos.

Salsa Blanca

1 onza (25g) de manteca

1 onza (25g) de harina
½ pinta (300ml) de leche
Sal y pimienta a gusto

1. Coloque la manteca en un bowl y cocine a P-HI durante 1 minuto hasta que se derrita.
2. Agregue la harina y bata con la leche. Cocine a P-HI durante 4-5 minutos, revolviendo cada 2 minutos hasta que quede espesa y suave. Condimente con sal y pimienta a gusto.

Mermelada de Frutillas

1 ½ libras (675g) de frutillas, sin el cabito
3 cucharadas (45ml) de jugo de limón
1 ½ libras (675g) de azúcar impalpable

1. Coloque las frutillas y el jugo de limón en un bowl bien grande, caliente a P-HI durante 4 minutos, o hasta que la fruta se haya suavizado. Agregue azúcar y mezcle bien.
2. Cocine a P-70 durante 20-25 minutos. Hasta que alcance el punto de fusión*, revuelva cada 4-5 minutos.
3. Vierta sobre frascos limpios y calientes. Cubra, selle y etiquete.
* *Punto de fusión: Para determinar le punto de fusión, coloque 1 cucharadita (5ml) de mermelada en un platillo frío. Permita que repose durante 1 minuto. Toque con cuidado la superficie de mermelada con un dedo, si la superficie se arruga se ha alcanzado el punto de fusión.*

Torta Sencilla para Microondas

4 onzas (100g) de margarina
4 onzas (100g) de azúcar
1 huevo
4 onzas (100) de harina leudante, tamizada
2-3 cucharadas (30-45ml) de leche

1. Cubra la base de una tortera de 8 pulgadas (20,4cm) con papel encerado o parafinado.
2. Bata juntas la margarina y el azúcar hasta que quede una crema suave y esponjosa. Bata los huevos e incorpore la harina tamizada alternando con la leche.
3. Vierta sobre la tortera. Cocine a P-HI durante 4-5 minutos, hasta que un pincho salga limpio.
4. Deje reposar la torta durante 5 minutos antes de desmoldarla.

Omelet

½ onzas (15g) de manteca
4 huevos
6 cucharadas (90ml) de leche
Sal y pimienta

1. Bata juntos los huevos y la leche.
2. Coloque la manteca en una asadera de 10 pulgadas (26 cm). Cocine a P-HI durante 1 minuto, hasta que se derrita. Cubra la asadera con la manteca derretida.
3. Vierta la mezcla de omelet en la asadera. Cocine a P-HI durante 5 minutos, revuelva la mezcla y cocine nuevamente a P-HI durante 1 minuto.

Huevos Revueltos

½ onza (15g) de manteca
2 huevos
2 cucharadas (30ml) de leche
Sal y pimienta

RECETAS (Continúa)

1. Derrita la manteca en un bowl a P-HI durante 1 minuto.
2. Agregue los huevos, la leche y condimente y mezcle bien.
3. Cocine a P-HI durante 4 minutos, revolviendo cada 30 segundos.

Mezcla Sabrosa

1 cebolla pequeña, cortada en trozos pequeños
1 diente de ajo, machacado
1 cucharadita (5ml) de aceite
7 onzas (200g) de tomates enlatados cortados en trozos pequeños
1 cucharada (15ml) de puré de tomates
1 cucharadita (5ml) de hierbas mezcladas
8 onzas (225g) de carne picada
Sal y pimienta

1. Coloque la cebolla, el ajo y el aceite en una fuente de horno, y cocine a P-HI durante 2 minutos o hasta que esté suave.
2. Coloque todos los otros ingredientes en la fuente. Mezcle bien.
3. Cubra y cocine a P-HI durante 6 minutos y luego a P-50 durante 10-14 minutos o hasta que la carne esté cocida.

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.
Fraternidad 3949
Montevideo - Uruguay
E-mail: service@james.com.uy
Tel. SERVICE: 2309 6631*
Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.
Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani
Asunción - Paraguay
Tel.: (595-21) 614 950 (RA)
E-mail: jamespar@james.com.py
E-mail service: service@james.com.py